

TORTA DE ANO NOVO COM CRUMBLE

INGREDIENTES

MASSA E CRUMBLE:

Massa e crumble: 2 embalagens de biscoito integral aveia e mel, triturado (400 g)

250 g de manteiga sem sal

2 colheres (sopa) de aveia em flocos

1 pitada de canela em pó

50 g de castanhas do Pará, moídas grosseiramente

CREME DE RICOTA:

Creme de ricota: 350 g de ricota fresca amassada com garfo ou passada por peneira

5 ovos grandes, batidos

2 xícaras (chá) de açúcar

300 g de creme de leite UHT

1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

raspas de um limão

150 g de frutas cristalizadas congeladas

50 g de uvas passas congeladas

MODO DE PREPARO

MASSA E CRUMBLE:

Massa e crumble: Triture os biscoitos, junte a manteiga e amasse bem.

Divida esta massa em duas porções.

Forre o fundo de uma forma de fundo falso untada com uma porção da massa, aperte bem com uma colher e reserve.

Misture bem a aveia, a canela em pó e as castanhas na outra porção de massa e aperte formando grumos.

CREME DE RICOTA:

Creme de ricota: Misture bem a ricota com os ovos, acrescente o açúcar, o creme de leite, a baunilha e as raspas de limão.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque a mistura de ricota sobre a massa e leve para assar em forno preaquecido a 200 °C por

aproximadamente 15 minutos.

Retire a forma do forno e distribua as frutas congeladas e o crumble de castanhas.

Volte a forma ao forno e asse até que o crumble esteja crocante.

Retire do forno, deixe esfriar, desenforme e decore ao seu gosto com açúcar de confeitado e frutas cristalizadas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25695-torta-de-ano-novo-com-crumble.html>